How is Bimla’s Cake So Spongy?

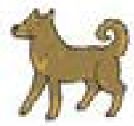
பிம்லாவின் கேக் மிருதுவாக இருப்பது எப்படி?

Author: Vidya Pradhan
Illustrator: Dixa Barooah
Translator: Vetri

ENGLISH

தமிழ்

பிம்லாவின் கேக் மிருதுவாக இருப்பது எப்படி? (Tamil), translated by Vetri, based on original story How is Bimla’s Cake So Spongy? (English), written by Vidya Pradhan, illustrated by Dixa Barooah, supported by CISCO, published by Pratham Books (© Pratham Books, 2018) under a CC BY 4.0 license on StoryWeaver. Read, create and translate stories for free on www. storyweaver.org.in. The book is recompiled by Deepak Dennison as a bilingual book, published by Infant Jesus Matric Hr Sec School under a CC BY-SA 4.0 license.



It was five o’clock in the morning. The sun was still asleep.

Chinni yawned as she rode on Abba’s cycle. She helped him in his bakery before going to school.

அப்போது காலை ஐந்து மணி. சூரியன் இன்னும் உதிக்கவில்லை.

அப்பாவோடு மிதிவண்டியில் சென்றபடியே சின்னி கொட்டாவி விட்டாள். பள்ளிக்குச் செல்லும் முன் அப்பாவின் அடுமனையில் சின்னி அவருக்கு உதவி செய்வாள்.

Creak… went the old bakery shutter as Abba pulled it up.

“I’m so sleepy,” said Chinni. Abba smiled. “Today is a special day.”

“Oh yes, Bimla’s birthday!” said Chinni. She was jumping up and down. Bimla was Chinni’s best friend.

அடுமனையின் அந்தப் பழைய சுருள் கதவை அப்பா மேலே தூக்கி விட்டதும் அது ‘க்ரீச்’சிட்டுத் திறந்தது.

“எனக்குத் தூக்கம் தூக்கமா வருது” என்றாள் சின்னி. அப்பா சிரித்தபடியே, “இன்னிக்கு ஒரு விசேஷமான நாள்!” என்றார்.

“ஓ! ஆமாம்! பிம்லாவோட பிறந்தநாள்!” என்று சின்னி உற்சாகத்துடன் குதித்தாள். பிம்லா சின்னியின் உயிர்த் தோழி.

"Would you like to bake her a cake?" asked Abba.

"Yes, yes, yes!" said Chinni happily.

Abba and Chinni brought the things they needed from the storeroom.

"நீ அவளுக்காக ஒரு 'கேக்' செய்ய விரும்புகிறாயா?"
என்றார் அப்பா.

"ஓ! செய்யலாம், செய்யலாம்!" என்று
சின்னி மகிழ்ச்சியாகப் பதிலளித்தாள்.

அப்பாவும் சின்னியும் தேவையான பொருட்களை
சேமிப்பறையிலிருந்து எடுத்து வந்தார்கள்.

Flour	மாவு
Butter	வெண்ணெய்
Sugar	சீனி/சர்க்கரை
Baking powder	பேகிங் தூள்
Eggs	முட்டைகள்
Milk	பால்

“How about some chocolate?” asked Chinni. “Bimla loves chocolate.” It was Chinni’s favourite too.

“Good idea,” said Abba.

He got some cocoa powder and put it in a bowl.

“கொஞ்சம் சாக்லேட் சேர்க்கலாமா?” என்று சின்னி கேட்டாள். “பிம்லாவுக்கு சாக்லேட்னா பிடிக்கும்.” சின்னிக்கும் சாக்லேட் பிடிக்கும்.

“நல்ல யோசனை” என்றார் அப்பா.

கொஞ்சம் ‘கொக்கோ’ தூள் எடுத்து ஒரு கிண்ணத்தில் போட்டார்.

“This doesn’t look like chocolate,” said Chinni, sniffing the bowl.

That made her sneeze.

“When we mix cocoa powder, butter and sugar, it becomes chocolate,” said Abba.

சின்னி கிண்ணத்தை முகர்ந்து பார்த்து விட்டு, “இது சாக்லேட் போல இல்லையே,” என்றாள்.

ஹச்! அது அவளைத் தும்மல் போட வைத்தது.

“கொக்கோ தூளை வெண்ணையோடும் சீனியோடும் சேர்க்கும் போது, அது சாக்லேட் ஆயிடும்.” என்றார் அப்பா.

“Ooh, magic!” Chinni’s eyes became round.

“No, chemistry!” said Abba with a smile.

“What is keh-miss-tree, Abba?” asked Chinni.

“When different things come together and change into new things, it is chemistry.”

“Is baking a cake keh-miss-tree too?”

“Yes, it is!”

“ஓஹோ, மாயாஜாலம்!” சின்னியின் கண்கள் ஆச்சரியத்தில் விரிந்தன.

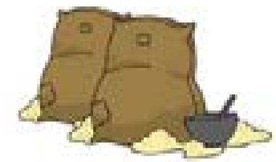
“இல்லை, வேதியியல்!” என்று அப்பா சிரித்துக் கொண்டே சொன்னார்.

“வே-தீ-யீ-யல்ல்ன்னா என்னப்பா?” என்று சின்னி கேட்டாள்.

“வெவ்வேறு பொருட்கள் ஒண்ணு சேர்ந்து புதுசா ஒன்னு ஆகறதுக்குப் பேர் தான் வேதியியல்.”

“கேக் சுடறதும் வே-தீ-யீ-யல்ல்தானா?”

“ஆமாம், அதுவும்தான்.”



Abba mixed the butter and sugar till they were creamy. Then he showed Chinni how to break the eggs. Oops, one fell to the floor.

“Oh no!” said Chinni.

“It’s okay,” said Abba. “We can clean it up.”

வெண்ணெயையும், சீனியையும் ஒன்றாகச் சேர்த்துக் குழைவான பதம் வரும் வரை அப்பா கலக்கினார். பின்னர் சின்னிக்கு முட்டையை எப்படி உடைப்பதெனக் காட்டினார். அடடா! ஒன்று தரையில் விழுந்து விட்டது.

“அய்யய்யோ!” என்றாள் சின்னி.

“பரவாயில்ல சின்னி! அதைச் சுத்தம் பண்ணிக்கலாம்.” என்றார் அப்பா.

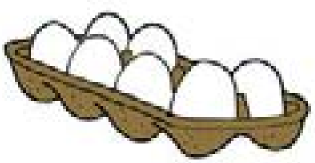
Chinni beat the eggs with a whisk. “My arms are aching,” she complained.

“You are doing a great job. Beating the eggs makes the cake light and spongy,” said Abba.

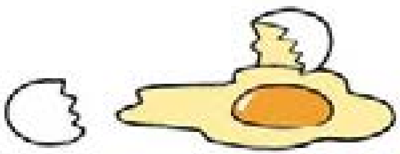
He mixed the flour, baking powder and cocoa powder together with a pinch of...
“Salt?”

கம்பி மத்தை வைத்து சின்னி முட்டைகளைக் கலக்கினாள். “கையெல்லாம் வலிக்குது” என்று குறைபட்டுக் கொண்டாள்.

“நீ ரொம்ப நல்லாக் கலக்கறே. முட்டைகள நல்லா அடிச்சுக் கலக்கினாதான், கேக் மிருதுவாகவும், லேசாகவும் இருக்கும்” என்றார் அப்பா.



அவர் மற்ற பொருட்களைக் கலந்தார். மாவு, பேகிங் தூள், கொக்கோத் தூள் மற்றும் ஒரு சிட்டிகை...
“உப்பா?”

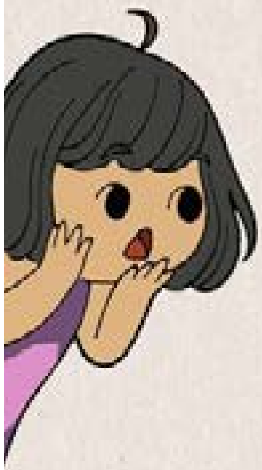


Chinni was surprised.
“Bimla won’t like a salty cake.”

“A little salt makes the cake taste sweeter,” said Abba.
“It also helps to hold up the cake.”

சின்னிக்கு ஆச்சரியம்.
“பிம்லாவுக்கு உப்பு கரிக்குற கேக் பிடிக்காது.”

“கொஞ்சமாகச் சேர்க்கும் உப்பு கேக்கை
இன்னும் கொஞ்சம் இனிப்பாக்கும்.
அது கேக்கை ஒன்றாக வைக்கவும் உதவும்”
என்றார் அப்பா.



"Is that chemistry too?" asked Chinni.

"That's right!" said Abba.

Chinni looked at the dough. "This is all wet and mushy," she said. "It doesn't look like cake at all."

Abba turned on the oven.

"That's why we heat it," he said.

"இதுவும் வேதியியல் தானா?" என்று கேட்டாள் சின்னி.

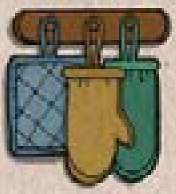
"சரியாச் சொன்னே!" என்றார் அப்பா.

சின்னி மாவுக்கலவையைப் பார்த்து, "இது ஈரமா கொழகொழன்னு இருக்கே! இதப் பார்த்தா கேக் மாதிரியே இல்லையே அப்பா!" என்றாள்.

அப்பா உலை அடுப்பின் மின்விசையை இயக்கிப் பொருத்தினார்.

"அதனால தான் அதைச் சூடு பண்றோம்" என்றார்.

“Heat changes the egg and helps the cake become firm. When water is mixed with baking powder, gases are formed, giving rise to bubbles. This makes the cake rise and become light. And butter and milk keep it soft.”



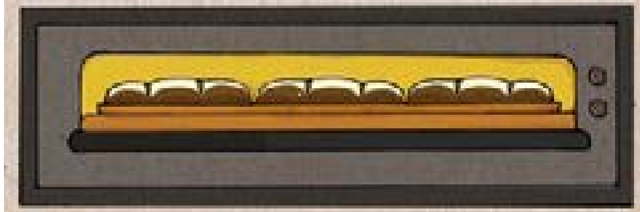
“What about the chocolate?”
This was very important to Chinni!

“The cocoa powder will mix with the sugar and the butter, and become chocolate in the cake,” said Abba.

“சூடு முட்டையை மாற்றி கேக்கைத் திடமாக வைக்கும். பேகிங் தூளோடு ஈரம் சேரும் போது வாயுக்கள் உருவாகி அது குமிழிகளை உண்டாக்கும். இது கேக்கை உப்ப வைத்து லேசாக்கும். பாலும், வெண்ணெயும் அதை மிருதுவாக்க உதவும்.” என்று விவரித்தார் அப்பா.

“அது சரி. ஆனால் சாக்லேட் எங்கே?”
சின்னிக்கு அதுதான் மிக முக்கியம்!

“கொக்கோத் தூள், சீனி மற்றும் வெண்ணெயோடு சேர்ந்து கேக்கின் உள்ளே சாக்லேட் ஆயிடும்” என்றார் அப்பா.



Soon a delicious aroma filled the bakery.
Chinni and Abba wore thick gloves.

Then, they took the hot cake out of the oven carefully.

Abba would have to wait for the cake to cool.

Then, he would add some icing and decorate the cake.

விரைவில் அடுமனை முழுவதும் நறுமணம் சூழ்ந்தது.
சின்னியும் அப்பாவும் தடிமனான கையுறைகளை
அணிந்து கொண்டார்கள்.

உலைஅடுப்பிலிருந்து சூடான கேக்கைப்
பத்திரமாக வெளியே எடுத்தார்கள்.

அப்பா, கேக் ஆறும் வரை காத்திருப்பார்.

அதன் பின் கேக்கின் மேல் இனிப்பான
வெண்ணெயைப் பூசி அலங்கரிப்பார்.

After school, Bimla and Chinni walked to the bakery.
Abba was waiting at the door.

“Surprise!” said father and daughter in chorus and led Bimla in.

“Happy Birthday, Bimla!”

Chinni stuffed a piece of cake into her friend’s mouth.

“Mmmm … oh how is this cake so spongy?”
We know how. Don’t you?

பள்ளி முடிந்ததும் சின்னியும் பிம்லாவும் அடுமனைக்கு
நடந்து வந்தனர். அப்பா வாசலிலே காத்திருந்தார்.

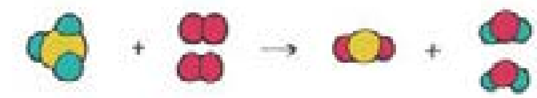
“டடா!” என்று அப்பாவும் மகளும் ஒன்றாக கூவி, பிம்லாவை
உள்ளே அழைத்துச் சென்றார்கள்.

“இனிய பிறந்தநாள் வாழ்த்துகள், பிம்லா!”

சின்னி, ஒரு கேக் துண்டை தன் தோழியின் வாயில்
திணித்தாள்.

“ம்ம்ம்ம்ம்… அருமை!
எப்படி இந்தக் கேக் இவ்வளவு மிருதுவாக இருக்கு?”

எங்களுக்குத் தெரியும். உங்களுக்கு?



Chemistry - the science of change

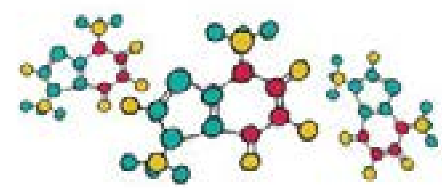
Chemistry (pronounced keh-miss-tree): The study of matter and how it changes.

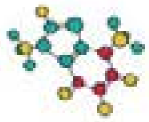
Matter: Just another word for ‘things’. Everything in this world is made of matter. And matter is made of little bits called molecules. And molecules are made of even tinier bits called atoms.

வேதியியல் – மாற்றம் பற்றிய அறிவியல்

வேதியியல்: இது பருப்பொருட்களைப் பற்றியும், அவை எப்படி மாற்றம் அடைகின்றன என்பதைப் பற்றியும் படிப்பது ஆகும்.

பருப்பொருட்கள்: உலகத்தில் உள்ள எல்லாமே பருப்பொருட்களால் ஆனவை. பருப்பொருள் என்பது, மூலக்கூறுகள் என்ற சிறிய பொருட்களால் ஆனது. மூலக்கூறுகள் அவற்றை விட சிறியதான அணுக்களால் ஆனவை.



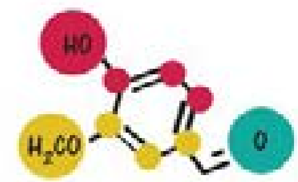


Chemical reaction: When the atoms of one molecule combine with other atoms, new molecules are formed. This is called a chemical reaction.

Chemistry all around us: Chemistry is everywhere. It is in the air we breathe, the soap we use for bathing, and the medicines we take when we fall sick. And, of course, in the food we eat.

வேதிவினை: ஒரு மூலக்கூறின் அணுக்கள் மற்ற அணுக்களோடு சேரும் போது புதிய மூலக்கூறுகள் உருவாகின்றன. இதையே வேதிவினை என்று சொல்வோம்.

நம்மைச் சுற்றியிருக்கும் வேதியியல்: வேதியியல் எங்கும் இருக்கிறது. நாம் சுவாசிக்கும் காற்று, குளிக்கப் பயன்படுத்தும் சோப்பு, நோய் வரும் போது எடுத்துக் கொள்ளும் மருந்து என எல்லாவற்றிலும் இருக்கிறது. ஏன், நாம் சாப்பிடும் சாப்பாட்டிலும் கூடத்தான்!



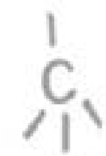
Chemical reactions in baking

1. Water and wheat flour: Wheat has a protein called gluten. When water is mixed with wheat flour, the gluten becomes sticky, like glue. This makes the dough elastic and helps the cake to rise. It gives the cake body when n is heated in the oven.

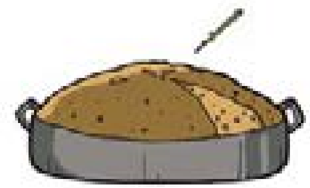
2. Baking powder: When baking powder is mixed with water, carbon dioxide gas is released. This forms bubbles and helps the cake rise and become spongy.

அடுதலில் செயல்படும் வேதிவினைகள்

1. நீரும், கோதுமை மாவும்: கோதுமையில் ‘க்ளூட்டன்’ என்னும் மாப்புரதம் இருக்கின்றது. கோதுமை மாவுடன் நீர் சேரும் போது இந்தப் புரதம் பசை போல ஆகிறது. இது மாவை நெகிழ்வாக்கி, கேக்கை உப்ப வைக்கும். மேலும், கேக்கை உலை அடுப்பில் சுடும் போது அதற்கு உருவமும் கொடுக்கிறது.



2. பேகிங் தூள்: பேகிங் தூள் நீருடன் சேரும் போது ‘கார்பன் டையாக்ஸைட்’ வாயு உருவாகும். இது குமிழிகளை உருவாக்கிக் கேக்கை உப்ப வைத்து மிருதுவாக்குகிறது.



3. **Eggs:** When eggs cook in the heat of the oven, they make the cake firm while still keeping it moist. Beaten eggs also trap air bubbles, making the cake light.

4. **Chocolate:** Cocoa powder is bitter. But when we mix it with the right amount of butter and sugar, and heat the mixture, it becomes yummy chocolate.

3. **முட்டைகள்:** உலைஅடுப்பின் சூட்டில் முட்டைகள் சமைக்கப்படும் பொழுது அவை கேக்கை ஈரப்பதமாக வைப்பதோடு திடமாகவும் ஆக்கும். அடிக்கப்பட்ட முட்டைகள் நீர்க்குமிழிகளை பிடித்து வைத்து கேக்கை மிருதுவாக்கும்.

4. **சாக்லேட்:** கொக்கோ தூள் கசப்பானது. ஆனால் அதை சரியான அளவு சீனி மற்றும் வெண்ணெயோடு கலந்து சூடாக்கும் போது சுவையான சாக்லேட் ஆகிவிடும்.

CREATIVE CORNER

What are the chemical reactions you have done?

நீங்கள் என்ன வேதிவினைகள் எல்லாம் செய்திருக்கீங்க?